安全上のご注意（つづき）

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は

●吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●本体や吸・排気口に水などをかけない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。
●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

使用中(調理中)・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「強火」で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る

オーブン使用中に

●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
●消火するまでオーブンドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）

消　火　手　順

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます）

お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

オーブンを使用するとき

●使用中や使用後はオーブンドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またオーブンドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない
オーブンドアや過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●使用中は本体から離れない

●使用中や使用後は、オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●オーブン庫内やレール・ホルダーや過熱水蒸気用水タンク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。
●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●プレートワークを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
IHヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。
●左・右・中央IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
• ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
• キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）
●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワークが変色する原因になります。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
IH または CHIH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。
●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。数秒待ってから操作してください。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

使える鍋の種類

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の IH または CH·IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

■ 使える鍋の材質

材質		ステンレス対応	オールメタル対応
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ホーロー鍋は空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、トッププレートを破損する原因になります。	
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（磁性／18-0）	○	
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○ IH または CH·IH の付いていない鍋は鍋底の厚さが厚くなると火力が弱くなることがあります。	
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。	
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	× 加熱できません。	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。
アルミ・銅		× 加熱できません。	○ 軽いものは火力が弱くなります。（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒め物や空だきをしないでください。
ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用焼き網		× 加熱できません。	IH または CH·IH 付、「IHで使える」と表示しているものも含みます。

■ 使える鍋の形状

鍋底の直径	
左右IH…12～26cm※ 中央IH…12～20cm※	
鍋底の形状	
平らなもの	○
反りが3mm以下	○
丸いもの	×
脚があるもの	×

鍋底の直径	
右IH…15～26cm※	
鍋底の形状	
平らなもの	○
反りが1mm以下	○
丸いもの	×
脚があるもの	×

※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。

適温調理で使えるフライパンについて

次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

推奨フライパン
品名：フライパン　型式：106865

推奨フライパン
品名：フライパン（7層フッ素加工）型式：DF-24

推奨いため鍋
品名：いため鍋　型式：106834

推奨卵焼き
品名：卵焼き　型式：106872

推奨アルミフライパン オールメタル対応IH専用
品名：フライパン　型式：FRH-26G

● IH または CH·IH 付のフライパン・鍋および重さ約1kg以上のアルミ・銅フライパンで、次のものを使用してください。

	ステンレス対応	オールメタル対応
鍋底の直径	12～26cm	15～26cm
鍋底の反り	3mm以下	1mm以下
鍋底の厚さ	1mm以上	

●推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理「卵焼き」でご使用ください。

⚠警告 上記以外のフライパンを使わない
油が過熱され発火するおそれがあります。

「揚げ物」で使える鍋について

揚げ物は、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

⚠警告 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

便利メニュー「湯沸かし」「炊飯」「煮込み」「保温」で使える鍋について

・アルミ・銅鍋は、使えません。
・「湯沸かし」「炊飯」には IH または CH·IH 付の鍋で次のものを使用してください。

湯沸かし ●鍋底の直径が15～23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

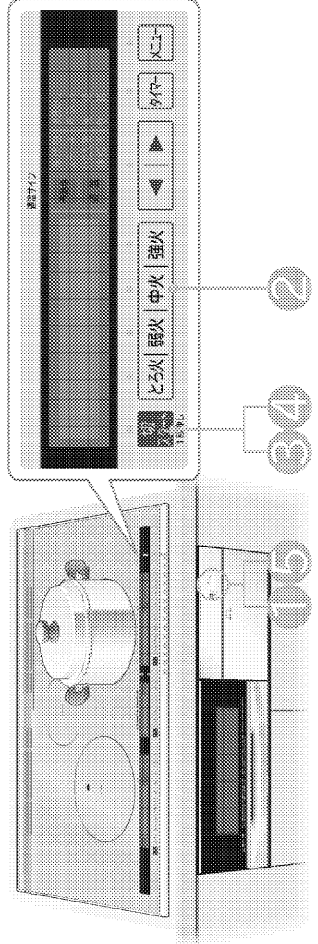
湯沸かし推奨ケトル 品名：ケトル　型式：106346

炊 飯
●鍋底の直径が18～20cm、鍋底の厚さ1.5～2mmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

炊飯推奨鍋 品名：両手鍋　型式：106087

ご購入の際はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。 P.55

お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。（左・右・中央どのIHヒーターでも確認できます）

準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 中火 を押し（中央IHヒーターの場合 ◀ ▶ を押す）
ランプを点灯させる

3 切/スタート を約1秒押し、**通電する**
火力表示を見る

4 確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

[illegible]（右IHヒーター）
オールメタル対応IHヒーターでアルミ・銅鍋を確認する場合は、水を1L以上入れ、鍋と合わせて約1kg以上にしてください。

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は
火力バーが点灯し、加熱が始まります。

火力バー

× 使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示する。

「鍋確認」表示

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

IH クッキングヒーターでの調理の手順

調理にあった準備をする

IHヒーターで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など → P.10
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる 温める	中央・左・右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど （オールメタル対応IHヒーター アルミ・銅鍋は鍋底が平らで直径が15～26cmの鍋、やかん、フライパンなど） （中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など）
揚げ物 揚げ物	左・右	揚げ物は必ず付属の天ぷら鍋を使う
適温調理 ステーキ いため物 卵焼き	左・右	適温調理には → P.10 に記載のフライパンを使う
便利メニュー 炊飯 ※1 湯沸かし ※1 煮込み ※1 保温 ※1	中央※2・左・右	または 付で鍋底が平らで直径が18～20cmの鍋など または 付で鍋底が平らで直径が15～23cmの鍋など 鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど （中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など）

材料を鍋などに入れ、IHヒーターの中央に置く

オーブンで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など
調理メニュー 魚丸焼き つけ焼き 切身・干物 ピザ グラタン 鶏・野菜	オーブン	器や型の高さは4cm以下 → P.33 ●過熱水蒸気用水タンクは、外してください。
ヘルシーメニュー 切身・干物 鶏・野菜 揚げ物温め	オーブン	過熱水蒸気用水タンクを使う → P.34、35
手動コース トースト オーブン 魚焼き	オーブン	器や型の高さは4cm以下 → P.39 ●過熱水蒸気用水タンクは、外してください。

材料を焼網に置く

お知らせ ※1 「炊飯」「湯沸かし」「煮込み」「保温」ではアルミ・銅鍋は使えません。

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

左・右・中央IHヒーター → P.16～27

IHヒーターの使いかたのポイント → P.15

1. 電源を入れる
2. 火力またはメニューを選ぶ
3. 通電をスタートする

オーブン → P.30～40

オーブンの使いかたのポイント → P.28、29

1. 電源を入れる
2. メニューまたはコースを選ぶ
3. 通電をスタートする

調理する

■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

■タイマーを使う → P.41 → P.36 → P.38

■調理が終わったら、通電を切る

●調理が終了するとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●調理メニュー、ヘルシーメニューで調理後、焼きが足りないときは「追加焼き」をしてください。 → P.40

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする → P.44～47

- ●トッププレート
- ●プレートワク
- ●光センサー
- ●吸・排気カバー
- ●吸気口ポケット
- ●天ぷら鍋
- ●前面操作パネル
- ●オーブンドア
- ●過熱水蒸気用水タンク
- ●焼網
- ●受皿
- ●オーブン庫内

※2 は、中央IHヒーターで「湯沸かし」は使えません。

消費電力と安全機能について

複数のIHヒーターやオーブンを同時に使う場合は、合計の消費電力が超えないように、自動的に火力を制限します

※総消費電力が5.8kWまたは4.8kW(設置時に設定)以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力を制限します。

（総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください →P.55）

・火力が上げられない（「ピピピッ」と鳴る）。
・キーを押してもスタートできない。
▶ 他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。

※左・右IHヒーターで同時に「揚げ物」はできません。
※左IHヒーター、オーブンの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

消費電力の目安

IHヒーター（中央IHヒーターの火力は「1」～「10」までです） ※[illegible]は「1」～「9」までです。

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W	200W	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW

揚げ物	高温調理	煮込み	炊飯	湯沸かし	保温
最大1.5kW	最大2.6kW	最大500W	最大1.1kW	左・右IHヒーター 最大2.5kW／中央IHヒーター 最大2.0kW（[illegible]は除く）	最大400W

オーブン

調理メニュー 1.2kW　ヘルシーメニュー 1.2kW　手動コース　トースト 1.2kW　オーブン 720W相当
魚焼き 「弱」600W相当、「中」900W相当、「強」1.2kW

※オーブン使用中は、上記消費電力の他に触媒用加熱ヒーター250Wが消費されます。

こんなときは安全機能が働きます

[illegible]

㊧：左IHヒーター　㊥：中央IHヒーター　㊨：右IHヒーター　オーブン：オーブン

機能名	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止 ㊧㊨㊥	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(約30秒以内に戻せば通電は継続されます) →P.48
金属小物検知自動停止 ㊧㊨㊥	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径(12cm未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください) →P.48
揚げ物鍋反り検知自動停止 ㊧㊨	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋を交換してください) →P.53
上面操作部異常検知自動停止 ㊧㊨㊥	上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。上面操作パネルに鍋などを置いている。キーを長押ししている。	上面操作パネルの表示に CP と表示し、約10秒後にブザーが鳴り通電を停止します。 →P.49
切り忘れ防止自動停止 ㊧㊨㊥ オーブン	IHヒーター通電後、最終キー操作から約45分経過した。(手動コース「オーブン」「魚焼き」は約30分、「トースト」は約10分)	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 →P.48
過熱防止自動停止 ㊧㊨㊥	鍋底温度が異常に上昇した。吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください)火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 →P.53
オーブン過熱防止自動停止 オーブン	オーブン庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(オーブン庫内を冷却してください) →P.53
高温注意表示 ㊧㊨㊥ オーブン	トッププレートやオーブンが高温(約80℃以上)になっている。	「高温注意」表示が消えるまで触らないようにしてください。電源を切っても温度が下がるまで表示します。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分(または約30分)放置された。	自動的に電源が切れます。(「高温注意」表示を行っているときは働きません)

（オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください →P.55）

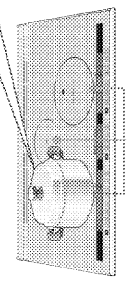
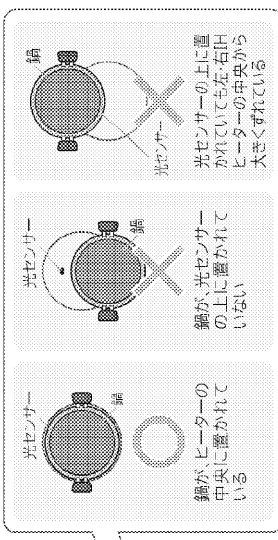
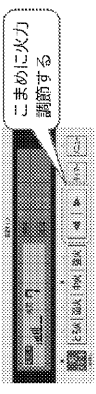
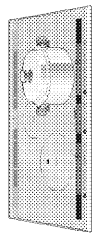
IHヒーターの使いかたのポイント

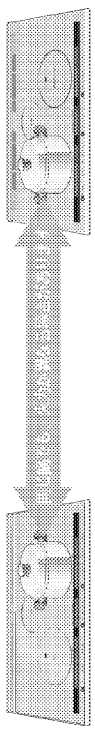
鍋底の厚さや汚れに注意してください

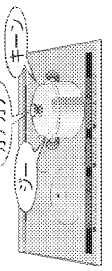
※鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は強火でのご使用は控えてください。（鍋底変形の防止）

※鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。（鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止）

鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置き、左・右IHヒーターの場合は、鍋底が光センサーの上にあることを確認します

※鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため通電を停止したり、火力が入らないことがあります。

鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調整します

同じ鍋でも、IHヒーターによって火力が異なる場合があります

※IHヒーターの特性や冷却具合が左右で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。

音について

※使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力（磁力線）による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。

※使用中や使用後しばらくは、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを回します（最大約10分）。そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める

お好みの火力で調理する

お好みの火力で調理します

左・右・中央IHヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。

●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋振りなどを考慮して火力を抑えて通電しますが、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため通電を停止する事があります。鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください。 P.15

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)

火力を設定すると

●設定した火力を液晶の色で表示します。(中央IHヒーターは火力「7」も表示)

左・右IHヒーター　とろ火　弱火　中火　強火

中央IHヒーター

2 左・右IHヒーターの場合は とろ火 弱火 中火 強火

中央IHヒーターの場合は ◀ ▶

希望の火力を押し、**ランプを点灯させる**

●火力キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

通電をスタートすると

●バーの数と数値で火力を表示し、加熱が始まります。

左・右IHヒーター　とろ火　弱火　中火　強火

中央IHヒーター

●液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。

3 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

通電をスタートすると設定された火力を表示します。

調理する

通電スタート後、調理に合わせて火力を調節

●火力は、左・右IHヒーターが「1」~「12」まで、中央IHヒーターは「1」~「10」まで調節できます。(中央IHヒーターは「1」~「9」まで調節できます)

●調理中に火力を調節するには

左・右IHヒーターの場合は とろ火 弱火 中火 強火 または ◀ ▶

中央IHヒーターの場合は ◀ ▶ を押します。

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

タイマーを使うときは P.41

4 調理が終わったら

切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。 点滅

●切/スタートを押してから、左・右IHヒーターの場合は とろ火 弱火 中火 強火、中央IHヒーターの場合は ◀ ▶ を押しても通電できます。

火力調節の目安

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W	200W	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW

調理例

- ゆでる：めん類、根菜・葉菜（6~11）、沸とうさせるとき（11~12）
- 煮る：カレーなどのとろみのあるもの（1~5）、煮魚など（6~7）、ひと煮立ちさせるとき、煮立てるとき（8~11）、沸とうさせるとき（11~12）
- 蒸す：茶わん蒸し レシピ DVD、シュウマイ レシピ DVD（3~4）、沸とうさせるとき（11~12）
- 焼く：卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・ぎょうざ・肉類（3~10）
- いためる：玉ねぎ・ホワイトソース・焼きそば・炒飯・野菜いため（3~10）、保温するとき
- 温める：チョコレートを溶かすとき、温め直すとき（1~4）、カレーのルー・みそ汁

●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。

●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。

●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

●アルミ・銅鍋などは火力「12」に設定しても最大約2.6kWとなります。(右IHヒーター)

警告

●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する

●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する

●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる

●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにする

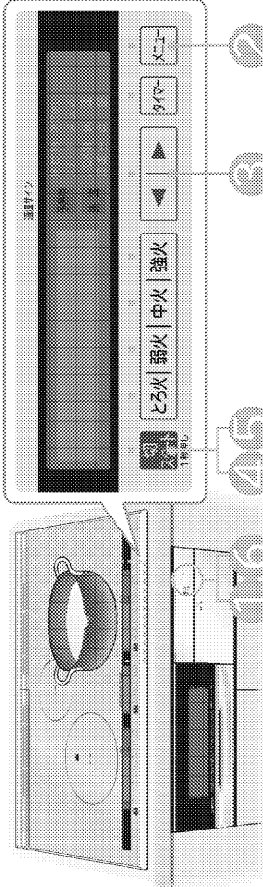
特にタイマーを使用するときは焦げつきに注意する

揚げる

メニューを選んで調理する

揚げ物

設定温度をお知らせし、調理中油温をコントロールします

●揚げ物調理をするときは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。P.10
●右IHヒーターで説明しています。

準備 200g～800gの油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

●光センサーの上に付属の天ぷら鍋がない場合は、安全のため通電を停止することがあります。P.15

光センサー
付属の天ぷら鍋

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「揚げ物」を点灯させる**

メニュー選択
点灯
点灯

3 ◀ | ▶ を押し、**油温を設定する**

設定油温
140 ◀▶ 150 ◀▶ 160 ◀▶ 170 ◀▶ 180 ◀▶ 190 ◀▶ 200

4 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

●200gの油で調理する場合は調理物をこまめに裏返してください。

予熱中
点滅
点灯
適温
点灯
点灯
メロディー

●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
●800gの油で約10分かかります。
●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

5 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
点滅

天ぷら鍋のお手入れは P.45

設定油温の目安

付属の天ぷら鍋に油800g（880mL）を入れた場合

設定油温	140	150	160	170	180	190	200
調理例	野菜の油通し				天ぷら・手作りコロッケ・エビフライ		
				冷凍食品（コロッケ・メンチカツなど）			
			フライ・鶏の唐揚げ・ドーナツ				
		素揚げ・大学いも・ポテトチップ・魚の丸揚げ					
		野菜（ししとう辛子、しその葉など）天ぷら・とうふ揚げ					

●設定油温は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

●火災・やけどの原因になります。

揚げ物調理は（●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります）

●揚げ物調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

油量800g　油量500g
油量200g

●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g（220mL）未満では調理しない
油は200g(220mL)～800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」を使用する P.18
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

ご注意

●次のような場合、揚げ物鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
- 鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する P.4）
  （鍋底の反りは1mm以下のものをご使用ください）
- 鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする P.44、45）
- 予熱中に油を注ぎ足した場合（「揚げ物」の設定をし直す P.18）

［油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください）
付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
再使用油は油煙が出やすくなります。］

●揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
●天ぷら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。汚れている場合は、お手入れをしてください。P.44、45